Professional Bouillon de Poule 20L 800g

KNORR

LES PLUS PRODUIT

- Sans viande de poule séparée mécaniquement
- Recette optimisée en sel
- Sans exhausteurs de goût ajoutés (sans glutamate, inosinate ni guanylate de sodium)
- Sans colorants artificiels
- Sans arômes
- Texture gélifiée
- Teneur très faible en matière grasse
- Teneur en acides gras trans <1%
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Bouillon de Poule concentré.

Mode d'emploi : diluer la quantité nécessaire de Professional Bouillon de Poule KNORR dans l 'eau bouillante, tout en remuant avec un fouet. Ramener à ébullition.

Dosage : 40g / 1L d'eau bouillante **Rendement :** 20L

Liste d'ingrédients : bouillon de poule concentré 68% (eau, extrait de poule 28,5%), sel, graisse de poule, extrait de levure (dont gluten), gélifiants (gomme de xanthane, farine de graines de caroube), extrait de romarin.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :
- présents dans la recette : **gluten-blé.**
- traces :-.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g de produit tel que vendu	pour 100ml de bouillon préparé selon le mode d'emploi	par portion de 250ml de bouillon préparé selon le mode d'emploi	% des RNJ* par portion de 250ml
Valeur énergétique	130 kcal / 530 kJ	5 kcal / 20 kJ	15 kcal / 55 kJ	<1%
Protéines	13 g	0,5 g	1,5 g	3%
Glucides	0,6 g	<0,1 g	<0,1 g	<1%
- dont sucres	0,6g	<0,1 g	<0,1 g	<1%
Lipides	8 g	<0,5 g	0,8 g	1%
- dont acides gras saturés	2,5 g	<0,1 g	<0,5 g	1%
- dont acides gras trans	0,1 g	0,0 g	0,0 g	
Fibres alimentaires	0,6 g	< 0,1 g	<0,1 g	<1%
Sodium	7,8 g	0,31 g	0,78 g	33%

*RNJ : Repères Nutritionnels Journaliers pour un adulte sur la base d'un apport moyen de 2000 kcal.
Les besoins d'un individu peuvent varier selon le sexe, l'âge, l'activité physique et d'autres facteurs.

Le Professional Bouillon de Poule KNORR apporte à vos recettes de la saveur avec **très peu de calories**. Il est considéré comme **exempt de matière grasse** (inférieur à 0.5g de lipides / 100ml de produit reconstitué, conformément au règlement (CE) 1924/2006 sur les allégations nutritionnelles et de santé).

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : non
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non

Professional Bouillon de Poule 20L 800g

KNORR

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :
Teneur en sel (NaCl) : 18%

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) 1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum garantie Réception entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit :
Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et à température ambiante inférieure à 25°C.
Après ouverture : conserver en chambre froide à température positive et consommer dans les 3 mois.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive, et de le consommer dans un délai de 24h.

Qualité : Norme ISO 9001:2000
HACCP en place
Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Gencod UC : 8722700169017

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION							AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCOD EAN 13								POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	**8722700169017**	**CT2 BOUIL POULE 800G GELEE KNORR**							**0,800**	**0,856**	**90,0**	**90,0**	**145,0**	**1,175**
CARTON	**8722700720003**	**2**						UC/Cart	**1,600**	**1,736**	**190**	**95**	**150**	**2,708**
COUCHE	**8718114718002**	48		CARTON		**96**		UC/Che	**76,800**	**83,328**	**1200**	**800**	**150**	**144**
PALETTE	**8722700468325**	6	COUCHE	288	CARTON		**576**	UC/Pal	**460,800**	**525,000**	**1200**	**800**	**1050**	**1,008**

Code douanier : 21041000

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
info@unileverfoodsolutions.fr

Mise à jour en Octobre 2011, FT n°17200002, rédigée par le service Qualité